

AOP LANGUEDOC « SOMMIERES »



Le 16 Mai 2024

Claude & Marie-Line SAUZET

HISTOIRE

Une activité viticole majeure

La vigne a toujours occupé une place importante sur l'aire de Sommières, et ce, depuis la plus haute Antiquité. Les premiers céps ont été plantés au 6ème siècle avant Jésus-Christ par les colons grecs et étrusques. Les Romains participent à l'extension du vignoble dont les productions s'exportent vers la Grèce, les côtes Turques et l'Égypte. C'est indirectement la grande peste du 14ème siècle et ses conséquences qui auront raison d'une grande partie du vignoble et de l'agriculture en Languedoc.

Le succès des vins du terroir Sommières

À partir du XVème siècle, la vigne s'étend à nouveau. L'ouverture du port de Sète en 1670 accentue son développement. La vigne est alors considérée comme une culture concurrente à celle des céréales. La qualité des vins du secteur de Sommières est largement reconnue, notamment celle des vignobles de Calvisson et de Langlade qui sont comparés aux crus des Côtes-du-rhône. À l'époque, Calvisson fait partie des grands vignobles locaux voués à l'export. Sa réputation est suffisante pour attirer les compliments de l'écrivain Jean-Jacques Rousseau. De son côté, la ville de Sommières - carrefour entre plaine et montagne – est un lieu de transactions importantes. Depuis Louis XIV, la gastronomie a généré la déclinaison d'une "industrie" du service de table. Les verriers du Languedoc - dont le siège du syndicat se trouve à Sommières - se sont fait une spécialité de l'embouteillage et du verre de table. On trouve alors de nombreux professionnels liés au secteur du vin (tonneliers, négociants, vendeurs de matériel de vinification, etc.). La ville devient un pôle d'influence économique local qui développe des marchés de renommée régionale, notamment dans le domaine de la production viticole. Très réputé, le marché aux vins de Sommières attire de nombreux vendeurs de la filière qui accèdent ici, à une plateforme commerciale extrêmement dynamique.

Des crises au renouveau

Si l'apparition de l'oïdium affecte gravement la production viticole au milieu du XIXème siècle, les traitements au soufre permettent dès 1862 un redémarrage de la production avec un essor lié au développement du chemin de fer. Toutefois dès 1873 le phylloxéra décime le vignoble. La superficie passe de 562 hectares à 15 hectares. Il ne subsiste plus qu'un hectare de vigne à Langlade. La reconstitution du vignoble se fait progressivement. En 1896, les vignes s'étendent sur 300 hectares. En 1907, le Sommiérois – comme toute la région - traverse une nouvelle crise viticole qui sera réglée grâce à l'adoption par le parlement de la Loi sur la répression des fraudes. La seconde moitié du XXème siècle consacre, avec la reconnaissance en AOC et celle de la dénomination "Sommières", la qualité et la typicité des vins.

Reconnu par l'INAO en 2011, le terroir Sommières regroupe aujourd'hui 18 communes (295 Ha certifiés en AOP Sommières).

Il participe à la nouvelle segmentation "Sommières" des vins au sein de l'AOP Languedoc avec 2 coopératives et 19 producteurs indépendants.
Couleur produite : rouge.

AOP du Languedoc

L'HISTOIRE RÉCENTE DE L'APPELLATION

À la fin du XIXème siècle, le phylloxéra n'épargne pas le Languedoc. La lente reconstruction du vignoble est bientôt suivie à l'initiative de Paul Coste Floret d'une nouvelle politique de qualité. Elle reconnaît ainsi le vignoble et ses terroirs dès 1945, avant même la création de l'INAO (Institut national de l'origine et de la qualité). Les premières appellations en VDQS (vin délimité de qualité supérieure) apparaissent, appellations qui se transformeront en AOC (appellation d'origine contrôlée). De nos jours, de nouveaux enjeux se bousculent aux portes du vignoble languedocien. Les modes de consommation ont changé, la production de vin s'est internationalisée, apportant d'autres défis à relever. L'année 2007 marque un virage important avec l'avènement de l'appellation Languedoc. Elle est aujourd'hui le socle de la réorganisation qui touche toute la gamme des AOC du Languedoc-Roussillon, avec pour principal objectif d'assurer une meilleure visibilité au consommateur.

Memo :

En 1945 apparaissent les Vins De Qualité Supérieure sous l'impulsion de Philippe Lamour et de Jules Milhau.

De 1945 à 1960, de nombreux VDQS seront reconnus : les 12 terroirs actuels ainsi que Faugères et St-Chinian. Parallèlement, la Clairette du Languedoc, l'une des plus anciennes AOC de la région est classée en AOC en 1948.

En 1960 Jules Milhau, Gilbert Senès et Philippe Lamour essaient de fédérer l'ensemble des VDQS de la région sous l'appellation Coteaux du Languedoc, mais seul le groupe actuel des Coteaux du Languedoc (12 terroirs, Faugères et St-Chinian) accepte de se fédérer.

Le décret Coteaux du Languedoc paraît le 16 décembre 1960 (49 communes). Depuis, des extensions d'aire eurent lieu dans plusieurs communes limitrophes. Aujourd'hui l'appellation regroupe 531 communes.

Pendant plusieurs années le travail a consisté à faire progresser les conditions de production de chacun pour les rendre conformes au futur décret d'Appellation Contrôlée de façon à ce que, au moment de l'accession en AOC, il n'y ait pas de rupture dans le groupe. Une première réorganisation de l'ensemble eut lieu avec la parution d'un arrêté en juin 1980 harmonisant les conditions des VDQS de base avec celles des Coteaux du Languedoc.

En 1982, Faugères et St-Chinian accèdent à l'AOC, puis le 24 décembre 1985 les Coteaux du Languedoc.

En 1988, la possibilité de produire des vins blancs est reconnue sur l'ensemble de l'appellation (elle était réservée auparavant à La Clape et Picpoul de Pinet).

Vers une organisation de type pyramidale

La reconnaissance de l'appellation Languedoc oblige les 38 AOC et dénominations du Languedoc-Roussillon à se repositionner par rapport à cette appellation de référence.

L'ensemble du travail de hiérarchisation n'étant pas encore achevé aujourd'hui, le positionnement de ces 38 AOC et dénominations s'organise vers un schéma pyramidal, sachant que certaines ont fait à ce jour un travail plus avancé que d'autre dans la mise en évidence de leur spécificité.

Concrètement cette présentation aide à construire de la notoriété et à proposer une offre visible dans une conjoncture économique difficile ou la concurrence internationale s'intensifie

1985 : l'appellation Coteaux du Languedoc devient une appellation d'origine contrôlée (AOC).

2007 : reconnaissance, par le décret du 30 avril 2007, de l'AOC Languedoc par élargissement de l'aire Coteaux du Languedoc à l'ensemble des AOC du Languedoc. L'AOP Languedoc s'étend de la frontière espagnole jusqu'aux portes de Nîmes et couvre le vignoble de toutes les aires d'appellations contrôlées du Languedoc.

2011 : l'aire de l'AOC Languedoc s'agrandit de 40 communes.

Languedoc

- « Cabrières »
- « Grès de Montpellier »
- « La Méjanelle »
- « Montpeyroux »
- « Pézenas »
- « Quatourze »
- « Saint-Christol »
- « Saint-Drézéry »
- « Saint-Georges-d'Orques »
- « Saint-Saturnin »
- « Sommières »

2013 : reconnaissance de l'AOC Picpoul de Pinet

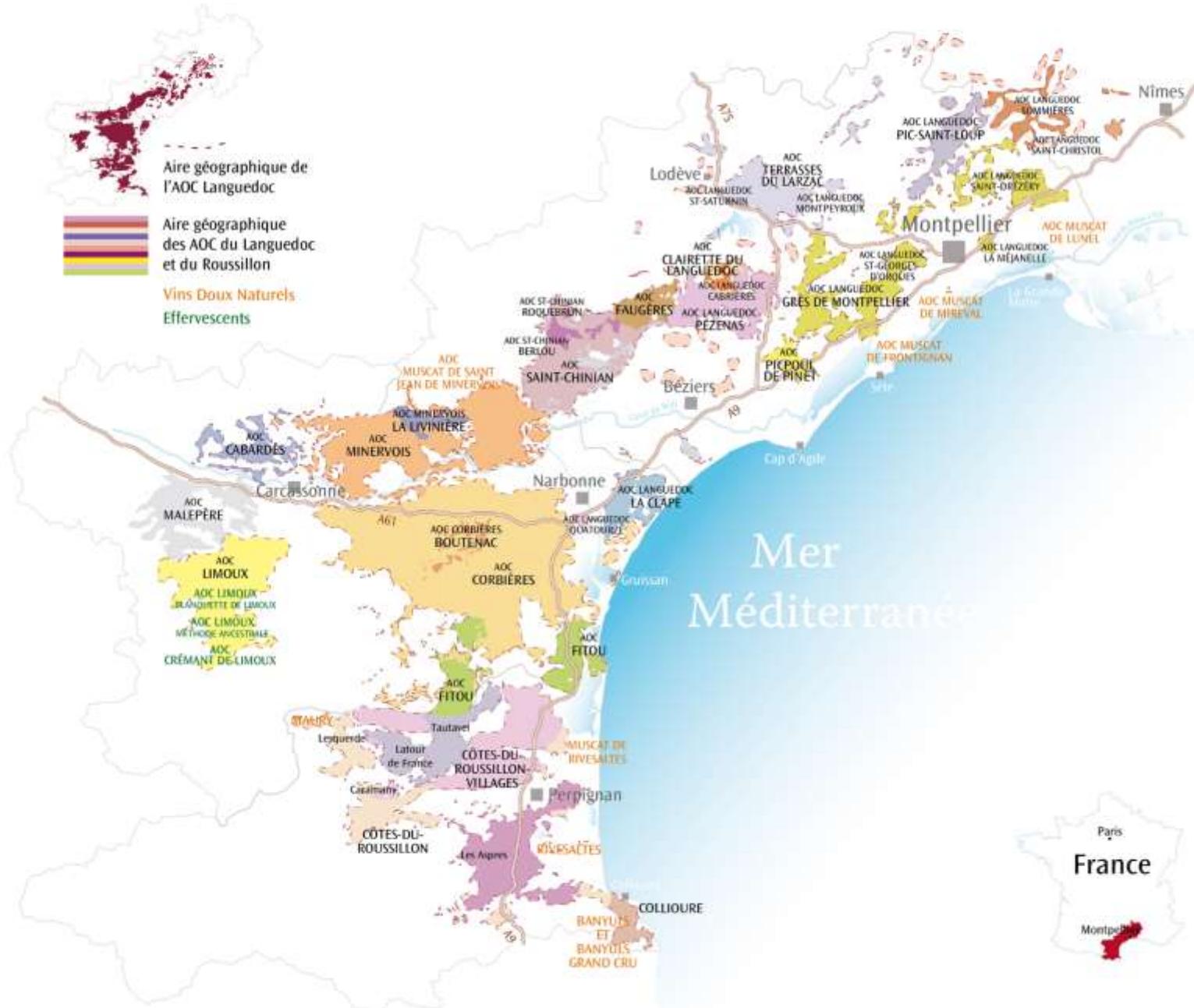
2014 : reconnaissance de l'AOC Terrasses du Larzac

2015 : reconnaissance de l'AOC La Clape

2017 : reconnaissance de l'AOC Pic Saint Loup



Carte du vignoble de l'AOC Languedoc

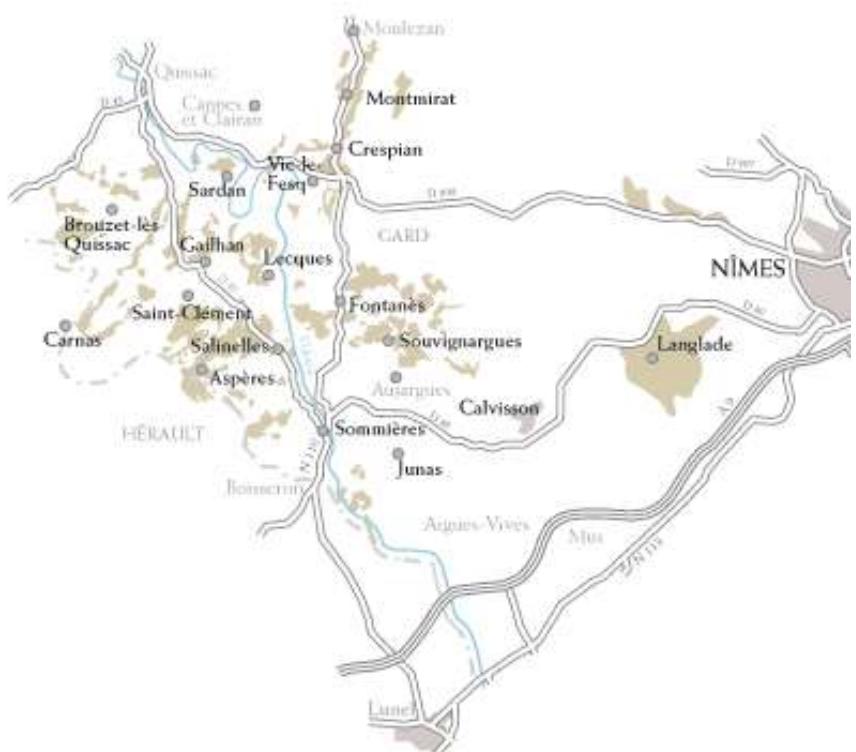


Implanté à l'extrême nord-est de l'AOC Languedoc, le terroir "Sommières" est la seule zone de l'appellation entièrement située dans le département du Gard. C'est aujourd'hui le vignoble le plus oriental de l'AOC.

La zone géographique s'étend dans le département du Gard, à l'extrême nord-est de l'appellation et forme un cercle de 20 kilomètres de diamètre à l'ouest de la ville de Nîmes, et est traversée par le fleuve Vidourle.

18 communes situées dans le Gard :

Aspères,
Brouzet-les-
Quissac,
Calvisson,
Crespian,
Fontanès,
Gailhan,
Junas,
Langlade,
Lecques,
Montmirat,
Nîmes,
Salinelles,
Saint-Clément,
Sardan,
Sommières,
Souvignargues,
Vic le Fesc.



Le climat

Le terroir Sommières bénéficie d'un climat méditerranéen à amplitude thermique marquée portant l'empreinte du mistral d'où il tire la luminosité de son ciel et un ensoleillement exceptionnel. Il peut subir, notamment à l'automne des remontées maritimes qui butent sur les Cévennes. La zone géographique connaît une pluviométrie annuelle de 800 millimètres, marquée, certaines années, au cours du mois de septembre, par des épisodes pluvieux violents dits « cévenols ».

Les types de sols

Les parcelles identifiées en terroir Sommières sont situées quasi-exclusivement sur des formations géologiques d'origine secondaire et tertiaire. On trouve des cailloutis sur calcaires durs le plus souvent rubéfiés, des sols marno-calcaires caillouteux, des éboulis, des sols limono-sableux sur poudingues ou conglomérats, et des argiles à silex



L'environnement

D'altitude modérée, la majorité du vignoble se situe entre 50 et 150 mètres d'altitude sur des terrasses ou reliefs vallonnés à pentes douces au sud, quelques petites falaises le surplombent parfois au nord.

L'association des températures et des précipitations influe sur la végétation naturelle du terroir "Sommières". Cette terre est marquée de pin d'Alep, de chêne vert et chêne blanc, présents notamment sur les terrains marno-calcaires.

La culture du chêne truffier et de l'olivier marque également le territoire : sur toutes les communes du terroir Sommières, les vignerons peuvent aussi produire de l'AOC Huile d'Olive de Nîmes notamment avec la Picholine.

Les paysages sont donc structurés par une trilogie de garrigue ou bosquets, vignes et oliveraies.

Le cahier des charges de l'AOC

Production uniquement de Vin rouge et sur 18 communes.



Cépages obligatoires : Grenache, Syrah, Mourvèdre
Cépages accessoires : Cinsault et Carignan

Pour faire le vin, le vigneron doit utiliser 2 cépages principaux.

Alcool minimum présent dans le vin doit être égal à 12°

Elevage : En cuve ou barrique pendant 15 mois minimum.



CEPAGES

Trois cépages principaux :

Grenache, Le grenache N est un cépage noir de cuve originaire d'Aragon, en Espagne, où il s'appelle garnacha. Au XV^e siècle, l'expansion du royaume aragonais vers la Sardaigne, la Corse, le Roussillon et le littoral provençal favorise son développement. Aujourd'hui, ce cépage est un des plus cultivés au monde.



Mourvèdre, Le mourvèdre N est un cépage de cuve noir d'origine espagnole. Appelé monastrell en espagnol, il est le deuxième cépage noir de ce pays et reste, avec 9 200 hectares en France, un cépage important de la Provence et du Languedoc.



Syrah. La syrah est un cépage noir français caractéristique de la partie septentrionale des Côtes du Rhône et de la Vallée du Rhône. Aujourd'hui en augmentation de surface, il est en passe de devenir un cépage à vocation mondiale.



Deux cépages accessoires :

Carignan, Le carignan N est un cépage noir de cuve dont l'origine est probablement aragonaise. Arrivé en France, il est essentiellement cultivé dans le vignoble du Languedoc-Roussillon.



Cinsaut, Le cinsault ou cinsaut est un cépage français noir à jus blanc qui entre dans l'élaboration de nombreuses AOC.



- Les vins proviennent de l'assemblage de raisins, de moûts ou de vins, issus au moins de 2 cépages principaux.

- Un cépage ne peut représenter plus de 80 % dans l'assemblage ; La proportion des cépages principaux est supérieure ou égale à 50% de l'assemblage

- Ils doivent obligatoirement être assemblés avec des raisins ou des vins issus d'au moins deux des cépages : syrah, grenache, mourvèdre qui représentent ensemble au minimum 70 % de l'encépagement.

- La syrah, incontournable, est présente au minimum à 20 %.

- La syrah et le grenache représentent ensemble au minimum à 50 %.

Le rendement maximum est fixé à 45 hl/ha.

Domaine Fortuné



Le Domaine Fortuné est situé dans le Gard, à Souvignargues (à 5 km de Sommières).

A sa création, en 1906, par Fortuné ROBERT (descendu des Cévennes pour s'installer dans la région), le domaine était composé d'environ 4 hectares (cépages aramon et carignan) et était cultivé essentiellement avec un cheval et produisait à peu près 2,70 hl,

Le Domaine s'étend aujourd'hui sur environ 30 hectares de vignes cultivées exclusivement en bio.

Les cépages rencontrés en majorité sur le domaine sont : la syrah, le grenache, le mourvèdre, le merlot et le sauvignon.

Gilbert représente la quatrième génération de viticulteurs sur un domaine créé par son arrière-grand-père Robert., et reste attaché à sa terre, à sa région, à ses racines. Il traite la vigne avec attention, respect et la cultive en harmonie avec la nature, sans la forcer.

Dans le Domaine Fortuné, il n'y a pas de schéma sur-productif !

Au printemps l'enherbement naturel est favorisé, ce qui permet lors des pluies de capter l'excès d'humidité des sols. En période plus sèche, cette herbe est détruite par labour et enfouie dans le sol. Cela permet d'apporter de l'humus naturel à la terre.

Les sols sont binés régulièrement de manière mécanique et manuelle tout au long de la culture de la vigne.

Une grande variété de sols : un terroir propice aux saveurs

Le domaine n'est pas très étendu, mais les vignes puisent leurs forces dans différents types de sols : calcaire dur, marne, argilo calcaire étant les principaux types de terrain du domaine.

Jadis

AOP Languedoc-Sommières 2017

Région : Gard

Teneur en alcool : 14 ,5%

Contenance : 75cl

Cépage : 40 % Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache, 10% Carignan

LE DOMAIN ET LE VIN

- Les parcelles sont situées entre la mer et les Cévennes.
- En culture biologique depuis 10 ans, nous nous tournons vers la Biodynamie.
- Après la cueillette des raisins, la vinification est faite séparément pour chaque parcelle. La macération est traditionnelle et longue. L'élevage se fait en barrique pendant 1 an suivi de l'assemblage.

CONSEIL DE DEGUSTATION

- Servir à 14 degrés
- Accords mets et vins : Parfait pour accompagner la viande rouge à fort caractère comme la daube de taureau, de boeuf....





Le Domaine de l'Escattes est situé au creux d'une petite vallée au cœur de la garrigue gardoise, sur la commune de Calvisson (entre Nîmes et Montpellier).

Les vignes sont plantées à flanc de coteaux sur un sol argilo-calcaire caillouteux, et jouissent d'un ensoleillement idéal. Par ailleurs, le Domaine bénéficie d'un micro-climat frais pour la région, du fait de la présence de sources et d'écoulements souterrains. Cette particularité est au cœur de l'histoire du site et lui a donné son nom actuel : les Romains avaient en effet investi la place et l'avaient nommé "Escattes" du latin "Escatarire" qui signifie "jaillir"!

Dominique Robelin a acquis le Mas d'Escattes en 1978. Il a créé la Cave Particulière en 1988 et a restructuré le vignoble dans le but de produire des vins de qualité et de Terroir sur l'AOC Languedoc.

François Robelin a repris le Domaine en 2009 et l'a orienté vers l'Agriculture Biologique. Tous les vins sont en effet certifiés AB depuis 2013.

Dans les vignes, les sols (notamment le rang de ceps) sont travaillés



mécaniquement (décavaillonnage, chaussage, intercep,...) et enherbés selon les saisons. Il travaille également avec un Berger afin de ramener de la vie animale dans les parcelles. Les traitements phytosanitaires sont très raisonnés et à base de cuivre et de soufre.

Concernant la vinification, le savoir-faire du Domaine réside dans un mariage heureux entre tradition des méthodes et modernité des outils. L'accès aux intrants est limité et il priviliege les fermentations en levures indigènes.

Il produise des Vins sur l'AOC Languedoc Sommières, sur l'AOC Languedoc ainsi que des IGP Gard.

La Combe

Appellation : AOC Languedoc Sommières

Millésime : 2019

Cépages : 80% Syrah et 20% Grenache Noir

Terroir : Argilo-calcaire, petits cailloutis

Age des vignes : de 10 à 40 ans

Culture : Agriculture Biologique

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Vendange manuelle. Vinification en grappes entières. Macération longue (21 jours) avec pigeages. Levures indigènes. Elevage de 24 mois en demi-muids de 400 à 600 litres et en cuve ovoide.

Degré : 13% vol

Conservation : 8-10 ans



Héritage

Appellation : AOC Languedoc Sommières

Millésime : 2019

Cépages : 50% Syrah et 50% Grenache

Terroir : Terrasses argilo-calcaires, en bordure de garrigue

Age des vignes : 39 ans

Culture : Agriculture Biologique

Rendement : 25hl/ha

Vinification : Vendange manuelle. Eraflage. Levures indigènes. Macération 21 jours avec remontages légers. Cépages vinifiés ensemble. Elevage de 24 mois en demi-muid de 400 litres et cuve béton ovoïde.

Degré : 14%vol.

Conservation : 8-10 ans

Presse :

Millésime 2019

Guide Dussert-Gerber 2024, 92/100



Le Mas des Cabres

Le MAS des CABRES est un domaine viticole familial où 8 générations de vignerons se succèdent. La présence de la famille remonte au moins à 1760 à Aspères.

La cave de vinification et d'élevage est utilisée depuis plus de 200 ans. Un ancien pressoir vertical majestueux, maintenant au repos, témoigne des nombreux millésimes vinifiés par la famille.

Depuis 2004, Florent Boutin a repris le domaine ; son père Jean-Claude a pris sa retraite quelques années plus tard.

Le MAS des CABRES élabore différentes cuvées en Agriculture Bio, en AOC Languedoc, AOC Sommières et IGP Cévennes.

Le vignoble est réparti sur 3 terroirs distincts : argiles rouges à silex, marnes caillouteuses et éboulis calcaires de l'Oligocène. Différentes expositions de parcelles sont utilisées pour mettre en valeur cette véritable mosaïque de terroirs.

La diversité des cépages utilisés contribue aussi au caractère et à l'élégance de nos vins :

En blanc, Vermentino, Roussanne, Viognier et Muscat Petits Grains

En rosé, Mourvèdre et Cinsaut

En rouge, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsaut, Merlot et Muscat de Hambourg

Notre philosophie :

« Aujourd'hui en démarche Bio après de nombreuses années de viticulture durable. Respecter le rythme de la vigne, préserver les écosystèmes ; tel est l'état d'esprit dans lequel nous nous inscrivons.

A chaque étape, les interventions sont minimales pour que les vins expriment leur potentiel naturel.

Au chai, tout est réalisé de A à Z : vinification précise, élevage sur mesure, préparation des vins et mise en bouteille. »



La Draille

"Une cuvée confidentielle issue d'un terroir fabuleux : les argiles rouges à silex. Une bouteille de caractère à partager et à faire découvrir à vos amis"

Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan à faible rendement. Un élevage long en barriques est réalisé sur cette cuvée.

Accords mets-vins : Assiette de pélardons, Côte de bœuf, Magret de canard aux figues.

Garde : 8 à 12 ans

Cépages : 45% Grenache, 35% Mourvèdre, 20% Syrah

Appellation/Millésime : AOC Languedoc Sommières 2021

Rendement : 30 hl/ha

Conduite : Agriculture Bio

Vinification : Vinification traditionnelle - 3 semaines de macération

Elevage : 50% cuve - 50% fûts de 500L pendant 15 mois



Libre pensée

"Un travail d'orfèvre et un terroir d'exception pour cette cuvée de haute expression à l'équilibre unique. Osez l'originalité d'une bouteille confidentielle"

« Beaucoup d'élégance, de profondeur et de race dans cette cuvée issue de terroirs méconnus. La vinification et l'élevage se font ici simplement, sans préjugés afin de trouver le juste équilibre. »

Cépages : 60% Syrah, 25% Carignan, 15% Grenache

Appellation/Millésime : AOC Languedoc Sommières 2020

Rendement : 30 hl/ha

Conduite : Agriculture Bio

Vinification : Vinification traditionnelle - 3 semaines de macération

Elevage : 18 mois en fûts de 500L et en cuve

Garde : 10 à 15 ans



Domaine Mas Mouriès

Vic Le Fesq 30260



Le Mas Mouriès se situe au cœur d'une région déjà fort appréciée des romains pour la douceur de son climat et la beauté de ses paysages. Les 30 hectares du domaine familial remontent en terrasses du bord de la rivière sur les flancs de la colline exposés au sud et protégés du Mistral. Eric et Solange BOUET y font naître des vins ciselés, puissants, et aromatiques.

Le Caveau vous accueille à l'entrée du Mas. La cave a été construite en 2001.

« Le respect est le maître mot de notre comportement de tous les jours. Nous évitons donc toute agression importante envers notre environnement. »

C'est en 2010 que naquit le premier millésime certifié en agriculture biologique. La totalité du vignoble respecte le cahier des charges de l'agriculture Biologique (travail du sol mécanique ou manuel), traitements à base de minéraux (cuivre ou fleur de soufre) emploi du SO2 le plus faible possible, etc. ...

Les rives qui bordent les parcelles de vignes ont conservées intactes avec leurs buissons de ronces (et leurs mures !), leurs genets, leurs cistes et autres genévrier cades et bien entendu les myrthes.

La flore apporte énormément car toutes les senteurs se déposent sur le raisin grâce aux pollens et aux insectes car aucun insecticide, ni anti-pourriture n'est utilisé sur l'exploitation.



Sur ce terroir du Languedoc Roussillon, secret mais généreux et changeant, avec amour et respect, Eric et Solange et Aurélie Bouet font naître des vins ciselés, puissants et aromatiques.

Le Mas Mouriès se situe dans l'est de la zone d'appellation Coteaux du Languedoc, à 23 km au nord-ouest de Nîmes.

Les Myrthes

AOP Languedoc
Sommières

2020

Cépages :

Syrah 70%

Grenache 30%

Terroir : argilo-calcaire

Degré : 14.5% vol

Vinification : traditionnelle,
macération 30 jours

Elevage : 24 mois en cuve

Rendement : 28hl/ha

Température de service : 17°C

